

Tinto
Reserva



Linaje Garssea

· · Ribera del Duero · Spain · ·

Color: Intenso, con mucho colorante. Capa alta bien definida. Rojo Picota detalles violáceos en menisco, para la crianza que lleva. Glicérico, limpio, brillante y de impresionante vivacidad para el tiempo en barrica.

En nariz: Potente, también, en aromas frutales, nitidos, muy intensos y frescos, de mora y grosellas, ciruelas, todo ello en compota, destellos de roble (canela, tofe, caramelo, especias y cuero), fondo balsámico avainillado.

En boca: n Boca: Ataque, aunque seco, muy afrutado y potente, con tanino fresco y frutal. Evolución sin despuntes. Franco en boca. Eterno en final de boca.

Combinaciones: Asados de cochinillo o lechazo, carnes rojas, ibéricos, pates, zarzuelas y guisos con pescado.

Mantener fuera del alcance del sol a una temperatura cercana a los 20°. e inclinada Servir en el entorno a los 17°

Concurso Mundial de Bruselas

2008 Medalla de Oro
2005 y 2007 Medalla de Plata

Premios Vinos de España en el Reino Unido

Mejor vino calidad precio 2014

Revista Wine Enthusiast

89 puntos añada 2009

Premium Select Wine Challenge

2010 Silver Medal

